42e Année. — N° 27 5 Juillet 1925

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

Le temps. — La Situation. — La Coulure

(*Avec une planche en couleurs*)

Jusqu'au 25, tout le mois de juin a été beau dans toutes les régions viticoles de la France. Une température chaude et une fraîcheur suffisante de la terre ont donné à la végétation de la vigne une puissante impulsion. Les vignes, dans l'ensemble, sont belles partout. Ce n'est que dans quelques situations spéciales, peu étendues du reste, que des cas d'affaiblissement, généralement momentanés, tels que ceux dont il a été question dans ce journal, se sont produits.

Cette végétation, excessive par endroits, a amené de la coulure. On signale des vignes dont les grappes ont perdu tous leurs grains ; il n'est resté que la rafle, qui, après avoir passé du vert au jaune, a elle aussi disparu, ne servant plus à rien. Dans d'autres cas, les grains ne tombent pas, mais restent petits plus ou moins mélangés à des grains normaux tantôt verts indéfiniment, tantôt murissant complètement. C'est ce dernier cas qui est représenté dans la planche en couleur ci-jointe.

Ici la fécondation des grains a été aussi parfaite que possible, toutes les fleurs ont noué, et tous les grains ont tenu jusqu'à maturité : pas même l'éclaircissage spontané qu'on peut appeler normal et qui est la règle dans les vignes ordinaires.

Seulement ces grains n'ont pu se développer et atteindre les dimensions habituelles. Les pépins sont, eux aussi, restés tout petits. Ce n'est pas par insuffisance du pollen, il a été très abondant ; c'est plus probablement par insuffisance d'alimentation, non pas au moment même de la floraison, — on avait pris soin de l'assurer par une incision annulaire, – mais ultérieurement quand les grains étaient bien formés et arrivés à cet état de développement où, quoi qu'il advienne, ils ne tombent plus.

Eh bien, s'il en est ainsi, des cas de ce genre doivent se produire souvent dans les vignobles. Ils ont été fréquents en 1923 dans les vignobles du Centre de la France. On se rappelle combien la récolte y fut réduite par la coulure. Certaines variétés perdirent tou es leurs grappes. Chez d'autres, beaucoup de grains tombèrent tout de suite après la floraison, et chez d'autres les grains restèrent très nombreux, mais tous petits, jusqu'à la vendange. C'est que l'insuffisance d'alimentation due à un refroidissement important et prolongé ne s'est fait sentir que quelques temps après la floraison.

Il faut donc assurer l'alimentation des grains. On y arrive :

1° en supprimant les extrémités des sarments en voie de croissance par le rognage ;

2° en concentrant sur la grappe les aliments élaborés par les feuilles adultes — par l'incision annulaire.

Le Mildiou

La pluie, très localisée du reste, tombée le 13 juin, a fait apparaître le 20 et le 21 une nouvelle invasion dans les régions de l'Hérault, du Gard, etc., — où le mildiou était déjà répandu. Elle a frappé surtout les nouvelles feuilles formées avant le 13 et restées sans cuivre. Je pense qu'il n'y a pas lieu d'être surpris que les feuilles couvertes de cuivre par 3 à 5 traitements n'aient pas protégé celles qui n'en avaient reçu aucune trace.

Les grappes malades antérieurement ont continué à se dessécher plus ou moins vite suivant l'état de siccité de l'atmosphère : une

grappe atteinte en un seul point de son axe est une grappe à peu près complètement perdue quand le pédoncule reste longtemps herbacé. Mais l'attaque du 13-20 juin n'en a guère endommagé de nouvelles.

Des orages ont éclaté partout depuis le 26. Où il n'y avait pas de mildiou, ils ne feront pas grand mal ; mais où la maladie est déjà répandue, il n'en sera évidemment pas de même. Il faut s'attendre à y voir toutes les nouvelles feuilles envahies, peut-être même à leur chute anticipée à la véraison et contrariant ainsi la maturation. Donc continuer les sulfatages et user largement des poudres cupriques.

Rabougrissement à allure acarienne

« Abonné à notre journal, je me permets de vous demander les renseignements suivants et vous serais très obligé si vous vouliez bien satisfaire à ma demande.

Il s'agit d'un plantier de carignans planté greffé sur Lot, et à la 3me feuille dans lequel un grand nombre de ceps ont présenté un aspect de rabougrissement avec petites feuilles dentelées d'un vert grisâtre ; depuis environ trois semaines, quelques souches ont pris le dessus et un certain grand nombre encore sont avec 2 ou 3 pousses seulement, qui s'allongent, avec petites feuilles, et, à côté de chaque feuille de la pousse il y a une émission et départ d'une nouvelle pousse qui a environ 30 cent. de longueur pour l'instant.

Sur une vigne de 12 ans, grenaches sur 101-14, je remarque également les souches avec petites feuilles et un départ de pousses nouvelles à côté de chaque feuille de la pousse principale. La végétation de cette dernière serait plus forte que sur les carignans ci-dessus, mais elle serait prise dans son ensemble.

Je vous serais très obligé si vous vouliez bien me donner quelques renseignements sur le nom de la maladie ainsi que les traitements à y faire.

Je vous serai obligé aussi si vous vouliez bien me donner les caractéristiques des maladies appelées *acariose* et *court-noué* ».

M. M. (Hérault).

En dehors des cas d'acariose, décrits dans ce journal précédemment, qui se sont manifestés au départ de la végétation par un retard du débourrement, le raccourcissement des premiers nœuds, comme s'il s'agissait du court-noué, le rapetissement des feuilles, mais sans découpures, suivis d'un retour à l'état normal soit des extrémités terminales des sarments, soit des sarments nouveaux principalement développés sur les bras ou sur le tronc — caractéristiques générales de l'Acariose — des cas de rabougrissement

analogues à ceux que notre correspondant nous signale ont été observés dans beaucoup de vignobles.

Ici, le plus souvent, pas de racourcissement des entre-nœuds à la base, le premier développement de la pousse est sensiblement normal, peut-être aussi retardé. Mais bientôt, à partir du 7e, 8e, 10e, 15e nœud, il y a raccourcissement des mérithales sur 2, 3, 4, 5..... d'entre eux, qui peuvent être séparés d'un autre groupe à nœuds rapprochés par 2, 3, 4 mérithalles normaux, etc..... Sur ces mêmes régions du sarment, les feuilles sont rétrécies, à dents aiguës, quelquefois plus ou moins profondément découpées, d'un vert pâle par endroits, sinon sur toute la surface qu'on dirait presque transparente, mais irrégulièrement transparente. A l'aisselle de ces feuilles, les entre-cœurs ou « cavaliers », ont pris un développement considérable, — le sarment très ramifié devient une sorte de balai — ; et leurs feuilles présentent, mais encore plus accusés, des caractères des feuilles primaires donnés plus haut.

La souche ou les sarments atteints ont un aspect tout particulier, reconnaissable même de loin, et qui doit être maintenant connu de tous.

A quoi tient cette allure de la végétation ?

D'abord elle est le plus fréquente sur des vignes qui, par suite de leur situation, se développent avec quelque difficulté, conséquence soit d'un épuisement antérieur, soit d'un accident tel que grêle ou gelée, de mutilations excessives. L'allure de la croissance d'un même rameau, tantôt rapide (entre-nœuds longs), tantôt lente (entre-nœuds courts) s'expliquerait en admettant que la sève éprouve des difficultés d'intensité variable, à arriver jusqu'au sommet du sarment où se fait l'allongement, ou bien encore que ces difficultés, qu'on peut supposer constantes si on veut, jouent inégalement suivant les besoins en eau du sarment : besoins faibles et par suite entre-nœuds longs par temps couvert, plus importants par temps sec et ensoleillé, et par suite, entre-nœuds courts...; car tout ce qui active la croissance aboutit à la formation d'entre-nœuds longs, et tout ce qui la ralentit donne des entre-nœuds courts. D'autre part quand le sommet s'accroît peu, les ramifications naissent nombreuses : tout ce qui tend à ralentir l'accroissement terminal favorise l'accroissement latéral. Dans les cas actuels, non seulement les entre-cœurs s'allongent, mais encore parfois l'*œil* qui ne devrait partir qu'au printemps prochain.

Sur ces rameaux, on trouve aussi sur les feuilles laciniées et transparentes, mais surtout dans les écailles, des phytoptus ou phyllocoptes en nombre considérable. Il n'est pas impossible qu'ils soient pour quelque chose dans ce rabougrissement si spécial des rameaux. Mais il faut l'établir avec toute la précision désirable ; on s'y emploiera.

Les souches ainsi rabougries guérissent souvent spontanément. Une année elles sont nombreuses dans un vignoble ; l'année suivante il n'y en a plus. On en hâtera la disparition par une taille conservant surtout les coursons des bras les plus vigoureux, les moins couverts de grosses plaies, c'est-à-dire ceux où la sève circule le mieux, dont on accroîtra encore l'abondance en augmentant la vigueur de la souche par une bonne fumure très active, c'est-à-dire à base de nitrate de soude et autres engrais azotés actifs et par toute opération culturale qui peut augmenter la puissance du système radiculaire.

Pulvérisateurs et Polysulfures.

« En réponse à la lettre que vous adresse M. L. Capitoul, nous pouvons vous donner quelques renseignements complémentaires concernant la résistance des pulvérisateurs aux solutions de polysulfures alcalins.

Nous poursuivons depuis quelques années, à la Station, en collaboration avec M. Tonduz, Adjoint et chimiste-chef de notre Institut, des recherches sur la résistance des métaux aux diverses préparations utilisées dans la lutte contre les parasites de la vigne. Or le plomb et le cuivre bien étamé, soit étamé avant la fabrication des pulvérisateurs résistent nettement à l'attaque des polysulfures, à la condition expresse que les appareils utilisés n'aient pas servi antérieurement à l'application de solutions de verdet, ce dernier produit rongeant le plomb et l'alliage utilisé pour l'étamage.

D'autres métaux encore résistent complètement à l'action des polysulfures alcalins, ainsi le laiton jaune, le métal « bico », composition spéciale utilisée depuis un certain temps déjà pour la confection des pulvérisateurs par la Maison Brichmeier, à Künten (Argovie, Suisse). Un métal analogue est probablement employé par la Maison Vermorel pour la constructtion du pulvérisateur cité par votre correspondant.

D'autre part certaines laques ou enduits, ne s'écaillant pas facilement, permettent de garnir l'intérteur des pulvérisateurs de cuivre et de les protéger contre l'attaque des solutions de polysulfures. L'industrie peut également travailler dans cette direction.

H. Faes,
Directeur de la Station Fédérale d'essais viticoles
de Lausanne.

La foudre

Les orages s'accompagnent de chutes de la foudre sur les vignes, quel que soit le système de conduite adopté. Les caractères des vignes foudroyées sont donnés dans la lettre suivante :

« J'ai l'honneur de vous soumettre un cas secondaire qui s'est déclaré dans une de mes vignes, voici dans quelles circonstances:

Le 14, je n'avais rien remarqué d'anormal aux souches, une végétation bien saine, la floraison se terminait dans des conditions normales.

Hier 15, je remarquais que les vrilles les plus hautes des sarments se desséchaient, le soir c'était au tour du bout du bourgeon, aujourd'hui le sarment prend la teinte du bois mûr, les vrilles et les feuilles, toujours en commençant par les plus hautes, sèchent, puis c'est le raisin qui à son tour est atteint, et la mortalite de la souche n'est qu'une question de 1 à 2 jours.

J'ai d'abord pensé à du folletage ou asphyxie, mais ça ne me parait pas le cas, d'abord en raison des caractères du début de la maladie, ensuite, en ce que cela ne se présente pas pour quelques pieds clairsemés, mais au contraire cela paraît être parti d'un point centre et cela s'étend à tous les pieds progressivement sans distinction de cépages, carignan, aramon, bouschet, blanc.

Outre les signes caractériques signalés, je vous indique qu'au moment où le sarment prend sa teinte de bois, qui paraît mûrir (mais qui en réalité meurt), apparaissait sur l'écorce une multitude de petits points bruns d'un liquide légèrement gommé,

J'ai coupé quelques sarments que je vous adresse, dans ceux qui sont les plus atteints, l'aubier semble disparaître, ce qui me laisserait supposer une maladie de la moelle.

J'écarte encore la supposition d'un traitement quelconque, des fumures ; car, en effet, la maladie s'est déclarée sur la ligne séparative de 2 vignes qui n'ont pas reçu les mêmes travaux, les mêmes fumures ; j'ai fait appel aux lumières de viticulteurs plus expérimentés que moi, aucun ne m'a fait connaître ce mal, que, s'il se propageait, deviendrait un véritable fléau.

Sachant combien toutes choses touchant à la viticulture retiennent votre attention, j'ai pris sur l'heure le parti de vous en informer, et je vous serais reconnaissant de me dire le résultat de votre diagnostic.

Si pour plus amples études, vous désiriez venir voir la maladie sur place, je me ferais un plaisir de vous recevoir et vous accompagner. »

E. G. (Hérault).

Il s'agit bien de la foudre; rien à faire. Les ceps se rétabliront tout seuls et complètement.

Le Mildiou en Savoie

M. A. Cadoret, directeur des Services agricoles de la Savoie, nous adresse la note suivante :

Champ d'expériences et de recherches viticoles de Mérande. — Invasion générale de Mildiou : Vignes basiques bleues (3 o/o de sulfate de cuivre et 3 o/o de chaux) sulfatées les 1, 10, 20 juin, absolument indemnes de Mildiou.

Autres bouillies, poudres, etc., etc., inférieures ou nulles en régions fortement attaquées. — Venez visiter.

Dépérissements en Champagne

La Champagne se plaint également de voir des jeunes vignes greffées dépérir par endroits :

« En qualité d'ancien chef vigneron chargé des collections à l'École de Montpellier, ainsi que d'abonné au « *Progrès Agricole et Viticole* », je me permets de vous adresser franco, un colis postal contenant 4 souches de pinot noir et meunier greffés sur 420 A.

Ces souches proviennent d'une plantation de 1922 en greffés-soudés de pinot sur 420 A, terrain silico-argileux s'égouttant bien contenant 7 à 8 o/o de calcaire.

La végétation a été parfaite jusqu'en 1925, il y a eu, en 1924, une fructification assez abondante pour une jeune vigne.

Nous avons appliqué cet hiver une fumure au fumier de 50 à 60.000 kilos à l'hectare avec addition de 400 kilos de sylvinite et de 400 kilos de superphosphate à l'hectare.

Au début de 1925 la végétation était assez régulière, mais depuis une huitaine de jours l'ensemble de la plantation présente des pampres de 30 à 35 centimètres, tandis que nous remarquons un certain nombre de ceps disséminés un peu dans dans toute la plantation présentant des pousses de 10 à 15 centimètres dont les feuilles paraissent recroquevillées, mais ne me paraissant pas être du « Court noué », d'autres au contraire ont les bourgeons tels qu'en hiver.

Ne serions-nous pas en présence de « l'acariose », que vous signalez dans le numéro du 24 mai ?

Je ne crois pas que la production de l'an dernier puisse être mise en jeu, car les bois de taille, comme vous le verrez, sont forts pour notre région.

La taille vous paraîtra sans doute exagérée, mais dans cette vigne conduite en taille « Chablis », les bourgeons de la base sont supprimés, nous ne laissons sur chaque charpente que 4 bourgeons, comme nous le faisions d'ailleurs dans nos vignes françaises avant la reconstitution.

Je dois ajouter que j'ai retrouvé des ceps analogues sur d'autres porte-greffes ; 34 E, 3309, 41 B, mais en moins grand nombre que dans la vigne précitée.

J'ajoute, comme vous le savez déjà, que les vignes en Champagne sont cultivées avec un soin tout particulier tant au point de vue des façons culturales qu'au point de vue de la lutte contre les maladies cryptogamiques ».

M. (Marne).

Les vignes peuvent périr ou s'affaiblir sous l'influence de causes très diverses. Ici il semble bien qu'il s'agit de jeunes vignes ayant trop produit par rapport à leur puissance. Les vignes champenoises sont faibles parce que plantées serrées, et avec la taille à la chablis, on les surcharge certainement trop souvent.

L. Ravaz.

A PROPOS DE

L'EXPOSITION DES VINS D'HYBRIDES DE PARIS

Le procès-verbal du jury, publié à la suite de l'Exposition des vins d'hybrides tenue à Paris en mars dernier, a donné lieu à des interprétations tellement fantaisistes qu'une mise au point me paraît indispensable.

Ayant participé à l'organisation de cette exposition, je me hâte de déclarer que mon intervention est purement personnelle : j'ai pourtant toutes raisons de croire que les explications suivantes répondent exactement à ce que le jury a entendu exprimer.

Son procès-verbal comprend trois parties : dans la première il déclare qu'il a trouvé un certain nombre de « *vins de consommation courante* » et encore « *de bons vins de consommation méritant d'être retenus* ».

Dans la seconde, il ajoute que, « *dans l'ensemble* », les vins d'hybrides sont différents des vins français et que « *le plus grand nombre* » ne peuvent être utilisés qu'en coupages ou pour la consommation familiale.

Dans la troisième, il constate des vinifications trop souvent défectueuses.

En un mot, après avoir séparé un certain nombre de vins, déclarés bons pour la consommation directe, il réserve aux coupages « *le plus grand nombre* » des autres.

C'est exactement ce qu'ont dit à tout propos les spécialistes des hybrides et il faut n'avoir jamais rien compris à la question pour conclure à leur condamnation, comme suite à ce procès-verbal.

Nous savons parfaitement que, *dans l'ensemble*, les hybrides donnent des vins médiocres, mais nous n'ignorons pas, non plus, qu'en dehors de ces vins médiocres quelques-uns sont fort bons. Le jury a-t-il dit autre chose ?

Nous ne demandons pas aux hybrideurs de nous fournir des centaines de cépages à bons vins, parmi lesquels nous serions embarrassés de choisir. Pourvu que nous en trouvions 10, 15, 20 peut-être, suffisamment résistants aux maladies, produisant bien et donnant un vin de consommation courante, nous nous déclarons satisfaits.

Jamais nous n'avons parlé d'obtenir, de ces cépages, des vins de crus et s'il nous nous est arrivé d'y penser parfois, c'est en manière d'hypothèse à réalisation différée.

Mais a-t-on songé qu'il existe une foule innombrable d'hybrides dont les uns ont une valeur culturale insuffisante, que d'autres donnent de mauvais vins, etc. ? Il faut donc chercher à distinguer dans cette cohue les sujets méritants pour les sortir du tas. Les enquêtes des Agriculteurs de France n'ont pas eu d'autre but et les éliminations successives auxquelles j'ai été conduit en les menant, l'auraient surabondamment prouvé si j'en avais jamais douté.

Il en est pareillement pour leurs vins et le but des expositions est précisément de rechercher ceux qui sont aptes à alimenter la consommation courante. Nous sommes un certain nombre à savoir, depuis longtemps « qu'il n'en est pas à douzaine », comme dit Montaigne en parlant de trois bonnes femmes, ce qui, je pense, ne signifie pas que toutes les autres soient mauvaises. Nous n'ignorons pas davantage que, dans l'ensemble, les hybrides ne fournissent que des boissons inférieures et c'est pourquoi la mission con-

fiée aux jurys est essentiellement une œuvre de *sélection* : ils ont à retenir les bons vins et à rejeter les mauvais.

Ces notions sont tellement simples, qu'il faut être aveuglé par un parti-pris passionné pour s'étonner du procès-verbal du jury de Paris ou essayer de s'en emparer pour les besoins d'une mauvaise cause.

N'a-t-il pas confirmé exactement tout ce qui précède ?

Qui donc oserait prétendre qu'en déclarant médiocre *l'ensemble* et en réservant le *plus grand nombre* aux coupages, il a entendu englober dans cet ensemble, les vins qu'il venait de réserver comme bons? Ce serait lui prêter une absurdité en lui faisant dire que « *le plus grand nombre* » signifie la totalité ou que « *de bons vins de consommation courante* » ne sont propres qu'aux coupages !

Des gens de bonne foi ont pu s'imaginer aussi que nous prétendions faire de bons vins avec les 1500 ou 2000 numéros différents se trouvant sur le marché. A quoi nous serviraient-ils, grand Dieu ! sinon à nous empêtrer inutilement, quand 10 à 15 nous suffisent ? On nous rend même un signalé service en élaguant sévèrement la forêt trop touffue des hybrides.

Quant aux vinifications défectueuses, elles n'ont rien d'étonnant. Comme toujours, beaucoup d'exposants désireux de faire connaître au plus vite les produits de cépages tout nouveaux ont envoyé des vins obtenus avec quelques grappes, les premières qu'ils avaient récoltées sur des ceps de 2 ou 3 ans d'âge. Des vins faits en aussi petite quantité sont très souvent défectueux et ne peuvent donner idée de ceux que la même vigne produira plus tard. C'est si vrai que les meilleures notes ont presque toutes été attribuées à des numéros déjà anciens, parce qu'ils présentaient, sur les autres, l'avantage d'avoir été vinifiés en quantité suffisante.

On peut avoir des opinions différentes sur les conceptions qui ont présidé, dans l'esprit des jurés, à la dégustation. Mais un fait indéniable a été leur sévérité extrême, on pourrait presque dire excessive. Un exemple va nous permettre d'en juger.

L'un des exposants, M. Perbos, avait envoyé un vin du S. 5409 qui fut noté 14. Or, dans son procès-verval le jury expose qu'il considère seuls « *comme bons vins méritant d'être retenus* », ceux qui ont obtenu la note 15, au minimum. L'échantillon en question restait donc au-dessous de la limite indiquée.

Cependant, ce même vin avait aussi été envoyé au Concours Général de la Porte de Versailles, où il affrontait, *seul vin d'hybride*, la redoutable concurrence d'autres vins, *tous français ceux-là*. Il y fut jugé digne d'une médaille d'argent grand module !

Ainsi, d'un côté, ce vin est classé au-dessous de la limite des bons vins courants ; de l'autre, il obtient une belle récompense, le plaçant très au-dessus de ce niveau. Doit-on en conclure que le jury de la rue Casimir-Périer a rejeté comme inférieurs nombre d'autres vins dignes d'une médaille d'argent grand module qu'il n'a notés que 14 ? La logique le voudrait.

Du reste, nombreux aussi furent les vins exposés à Paris qui figurèrent ensuite à Toulouse. J'ai pu m'en convaincre *de visu*, les opérations de dégustation y sont toujours menées avec le plus grand soin. Confiées à un jury très compétent, elles sont conduites avec une sage lenteur, plus appréciable encore dans une exposition de vins d'hybrides que dans une autre. Il est intéressant de comparer les notes obtenues des deux côtés par les mêmes vins,

car on constate entre elles des différences fort sensibles, Toulouse ayant apprécié presque toujours notablement plus haut que Paris. C'est ainsi qu'on peut relever des vins cotés 1, 2, 10, 10, etc., à Paris, passer respectivement à 14, 13, 16, 15 à Toulouse (1).

Il semble donc bien que la sévérité montrée à Paris ait été exagérée, à moins que les deux jurys ne se soient inspirés de conceptions toutes différentes, quoique de pareils écarts dans les notes s'expliquent mal ainsi.

Il n'y a qu'un moyen de mettre tout le monde d'accord dans des expositions de ce genre, c'est d'introduire, au milieu des vins d'hybrides, des vins français courants qui servent de témoins. Ainsi seulement, les comparaisons peuvent être exactes. Si compétent que soit un dégustateur, quelle que soit sa conscience et sa bonne foi, si convaincu soit-il de sa rigoureuse impartialité, il n'échappe jamais à ce qu'on a appelé le facteur psychologique, qui le soumet inconsciemment à l'influence de ses préférences ou de ses préventions. Dans le cas où des vins témoins sont présents, ces influences instinctives s'exercent indistinctement sur ces derniers comme sur les autres, puisque rien ne peut les faire reconnaître extérieurement. Par la cotation des vins témoins, est déterminée la limite à partir de laquelle un échantillon peut être qualifié *« vin de consommation courante »*. Ainsi, l'on fixe une base, de même qu'on fait le point d'eau dans un ébulliomètre et la possibilité des erreurs se restreint singulièrement.

Je n'ai pas à m'étendre sur bien d'autres particularités des expositions de vins d'hybrides, constituant des écueils difficiles à éviter quand on n'en a pas la pratique. Là n'est pas la question.

Il nous suffit de constater que, sévère ou non, le procès-verbal du jury de Paris est en parfaite concordance avec ce qu'ont toujours pensé et écrit tous ceux qui ont pris soin d'étudier sérieusement et sur toutes ses faces, la question des hybrides, avant de se permettre d'en parler. Il confirme purement et simplement ce que nous étions un assez grand nombre à savoir : il y a de bons vins d'hybrides. Comme rien ne nous force à cultiver les plants qui en donnent de mauvais, on ne saurait, bien au contraire, trouver dans le procès-verbal du jury de Paris, le moindre prétexte à condamner ceux des vins d'hybrides qu'il a reconnus bons.

Ils feront leur chemin quoi qu'on dise ou qu'on fasse, parce que l'hybride constitue un progrès. Ce n'est pas, d'ailleurs, mon opinion seulement que j'exprime, sur ce point, mais celle d'un maître de l'œnologie dont l'autorité ne peut être contestée et qui connaît fort bien les vins exposés à Paris.

E. Creuzé.

AFFRANCHISSEMENT DES GREFFES

Inutile d'insister sur l'importance qu'il y a d'affranchir les greffes dans le courant de la première année de végétation. Cette manière de faire est indispensable pour conserver aux souches obtenues une longue durée. A quel moment peut-on affranchir les greffes ? Beaucoup d'agriculteurs pensent qu'il suffit d'exécuter cette opération durant l'hiver au moment du

(1) Depuis, une autre exposition tenue à Poitiers a confirmé les notes données à Toulouse. Jury composé, pour la presque totalité, de négociants en vins.

déchaussage des souches en vue de l'application des fumures sans qu'il en résulte le moindre inconvénient pour leur végétation future. Nous ne sommes pas de leur avis, et encore moins lorsque cette opération se fait à un âge plus avancé. Qu'arrivera-t-il en effet si on laisse les racines émises par les greffons ? La sève descendante, alimentant de préférence les racines les plus élevées, c'est-à-dire celles du greffon au détriment des racines les plus basses du porte-greffe, le greffon grossit et le porte-greffe s'atrophie ; on a ainsi des pieds de souche irréguliers dans leur grosseur. Mais ce qui est plus grave, c'est que la souche, ayant deux sources d'alimentation se développe outre mesure et lorsque les racines françaises disparaissent par suite des piqûres du Phylloxera, les racines américaines n'étant pas assez développées pour donner substance à la souche, cette dernière reste chétive, si bien qu'on est obligé de la remplacer.

A quel moment peut-on enlever les racines sans compromettre les soudures ?

Ce n'est que lorsque les greffons ont des bourgeons assez développés. Avec la pioche, on enlève la terre tout autour des greffes de manière à mettre la soudure à nu et avec un couteau à lame bien tranchante, on coupe les racines émises ras de pied. On en profite aussi pour enlever les drageons. Si la chlorose existe, on badigeonne les plaies avec une dissolution de sulfate de fer à 20 o/o, soit 20 kilos dans 100 litres d'eau. Le buttage doit être refait si l'on n'a pas eu soin de placer en même temps qu'on opérait le greffage, un tuteur au pied des souches. Ce buttage n'a en effet, à partir de ce moment, qu'à maintenir les greffes droites, ce qui cependant n'arrive pas toujours vu l'action du vent ; mais si le tuteur a été placé, le buttage n'a plus sa raison d'être, on attache les pousses du greffon au tuteur au moyen de raphia. La butte enlevée, la soudure étant au contact direct avec le soleil et l'air, se lignifie et n'est plus exposée à l'action des froids d'hiver. Cette action peut se produire au contraire sur des greffes non débuttées durant la végétation et qui peuvent l'être soit par des labours d'hiver ou par l'application des fumures. De plus, par la suppression des buttes, on n'est plus exposé à voir de nouveau le greffon émettre de nouvelles racines, tandis qu'il n'en est pas de même lorsqu'on est obligé de rebutter. Dans ces conditions, on ne peut se dispenser de faire une seconde opération pour désaffranchir totalement les greffons. Pour ne pas répéter chaque année cette opération, il faut avoir soin de ne jamais effectuer le greffage au-dessous du niveau du sol ; dans tous les autres terrains, on doit toujours greffer à un centimètre au-dessus du sol. Pour les plantations obtenues par racinés-greffés, les soudures sont toujours placées au-dessus du sol. Une souche non affranchie est vouée sous peu à l'arrachage.

L'affranchissement des greffés-soudés mis en pépinière se fait à la même époque et dans les conditions déjà indiquées. La butte ne doit pas être non plus refaite afin que la lignification de la soudure puisse être irréprochable pour pouvoir supporter les froids de l'hiver.

Ed. ZACHAREWICZ,
Directeur honoraire des Services agricoles.

L'ÉGALITE DE PROTECTION DOUANIÈRE

ENTRE L'AGRICULTURE ET L'INDUSTRIE (1)

L'injustice du régime douanier actuel, si favorable aux industriels, si néfaste pour les agriculteurs, a été souvent dénoncée depuis quelques années. M. G. Coste, président du Syndicat des Vignerons du Sud-Est, a notamment, par de nombreuses publications, minutieusement documentées, fait appel à l'opinion publique et rendu ainsi à la cause agricole le meilleur service.

Quand la commission d'organisation a arrêté le programme du présent Congrès, elle a naturellement songé à demander encore son concours à M. Coste; mais celui-ci, pour la première fois depuis 1919, ne peut se rendre à notre réunion. Nous avons pensé toutefois que la question de l'égalité douanière devrait être maintenue à l'ordre du jour, car si les arguments les plus convaincants ont déjà été donnés, si tout a été dit, il est encore nécessaire de faire entendre la protestation des agriculteurs au moment où la Commission des douanes, à la Chambre des Députés, travaille à la révision de notre tarif douanier.

J'espère, Messieurs, que vous ne vous faites aucune illusion sur le caractère du rapport que je viens vous présenter. Il n'a aucune prétention d'originalité et il ne contiendra rien que vous ne sachiez déjà, ayant entendu les rapports qui furent présentés au Congrès de Nancy par M. Chauvigné, au Congrès de Paris par M. Berthonneau, à celui de Toulouse par M. Coste et par M. Garcin. Depuis 1922, c'est une question que nous sommes, en effet, obligés de reprendre chaque année sous un aspect ou sous un autre. Cette fois-ci, nous lui consacrons même toute une séance, car il faut que nous parvenions enfin à nous faire entendre par ceux qui ont le pouvoir de décision et qui, s'ils se trompaient dans les mesures qu'ils vont prendre, porteraient devant l'histoire la responsabilité d'avoir ruiné notre agriculture.

En fait, le rapport que je soumets à votre contrôle, et pour lequel je vous demande votre opprobation, s'adresse beaucoup moins aux agriculteurs qu'aux membres du Parlement qui préparent le nouveau tarif des douanes. Je souhaiterais seulement que dans ce Congrès national des Associations agricoles, vous vous mettiez d'accord pour donner à la Commission des douanes un sérieux et grave avertissement au moment où elle va fixer notre politique générale de la production.

Jusqu'aux années qui ont précédé la guerre, on constatait que la France partageait ses efforts entre l'agriculture et l'industrie. On la félicitait généralement d'avoir su continuer à tirer de son sol les ressources qu'il peut donner et de n'avoir pas sacrifié son agriculture au développement de sa production industrielle. Mais, au cours de la guerre, il a fallu, sous la pression de la nécessité, créer des industries nouvelles qui ont naturellement voulu persister après le retour de la paix. Dans la période où les droits de douane étaient fixés par décret, elles ont trop facilement obtenu des relèvements de tarifs qui, ajoutés à la protection du change, suppriment la concurrence extérieure et leur permettent de maintenir des prix extrêmement élevés.

On se rend compte ainsi que la protection accordée aux diverses branches

(1) Rapport au 7e Congrès de l'Agriculture Française (Rouen 13 16 mai 1925).

de la production nationale, est une charge qui pèse sur tous les consommateurs. Cela ne veut pas dire évidemment que le système protectionnisme est par cela seul condamné. Un pays peut avoir intérêt à maintenir sur son territoire des industries essentielles, des industries-clefs, comme disent les Anglais, et notamment à être le plus possible indépendant de l'étranger en ce qui concerne son alimentation. Mais chacune des activités nationales est disposée à prétendre qu'elle a un caractère essentiel, à réclamer une protection contre des concurrents qu'elle juge dangereux. Il en résulte que tout le monde est protégé, mais les uns le sont beaucoup, les autres peu ou mal. Et c'est cette inégalité dans l'application des principes protectionnistes qui détermine souvent le succès artificiel de certaines industries et la ruine de certaines autres.

Il n'appartient pas aux agriculteurs de dénoncer les producteurs qui lui paraissent favorisés à l'excès par les tarifs actuels. Ils ne sont animés d'aucun esprit d'hostilité à l'égard des autres travailleurs, mais, par contre, ils ont bien le droit de mettre en lumière les conséquences du régime actuel.

Tout d'abord, ils rappelleront que des droits qui existaient avant la guerre pour les protéger contre la concurrence étrangère ont été supprimés et n'ont pas été rétablis. C'est le cas pour les animaux et la viande de boucherie, les pommes de terre et les légumes secs, le lin, le chanvre, etc.

Ils rappelleront ensuite que les droits anciens ont été simplement maintenus pour de nombreux produits — il est vrai d'importance secondaire — et que pour d'autres produits, que la concurrence étrangère menace tout particulièrement, les droits ont été seulement doublés. Comme la hausse des prix, en raison de la dépréciation de la monnaie, a dépassé le coefficient 3, cela signifie que l'efficacité de la protection pour les produits agricoles a sensiblement diminué depuis la guerre. En 1914, le droit de 7 francs sur le quintal de blé représentait à peu près 25 o/o de sa valeur. Le droit de 14 francs, cette année, correspondait à environ 10 o/o de la valeur des blés étrangers. Si le change ne nous avait pas défendus, le droit de douane aurait été sans action pour nous protéger.

Pendant que la protection était ainsi réduite pour l'agriculture, celle des produits industriels était augmentée dans la proportion que vous savez. Dans une des nombreuses notes que M. Coste a établies pour la défense de vos intérêts, on peut relever qu'une faucheuse valant 1.550 francs, paie, au tarif général, 432 francs. Or, ce sont les pays soumis au tarif général qui pourraient, sur notre marché, faire une utile concurrence. Une lieuse de 5.000 francs paie 960 fr. ! Les pièces de rechange pour les machines agricoles paient des droits plus lourds encore. Les boulons de 8 à 12 millimètres doivent payer 1 fr. 88 au kilo s'ils viennent des Etats-Unis ou du Canada, 3 fr. 50 s'ils viennent de Tchéco-Slovaquie, et 5 fr. s'ils viennent d'Allemagne ou d'Autriche ! La protection excessive accordée aux pièces de rechange de nos machines agricoles justifie, on l'avouera, d'énergiques protestations de la part des agriculteurs.

Mais il ne suffit pas que nous fassions remarquer que l'élévation du prix de nos machines et de nos outils a naturellement une répercussion sur notre prix de revient. La protection accordée aux producteurs français de vêtements, de chaussures et de tous les objets de consommation les plus usuels, a une influence plus saisissante encore, car les agriculteurs sont devenus des consommateurs. Ils ont complètement cessé de produire eux-mêmes ou avec l'aide des artisans de village, leur linge et leurs vêtements. Or, la protec-

tion accordée aux fabricants de chaussures, de tissus, d'objets de quincaillerie, est énorme, mais elle ne leur suffit pas! Un projet de loi qui a été déposé le 21 novembre 1924, propose le relèvement des droits sur 300 articles du tarif, parmi lesquels on ne compte pas un seul produit agricole. S'il était voté, les vêtements qui paient au tarif général 4 fr. 50 par kilo avant 1914, qui paient aujourd'hui 57 fr. 60, devraient payer de 45 à 135 francs, A quel chiffre fabricants et commerçants ainsi protégés porteraient-ils le prix de leurs marchandises ?

Aussi, lorsque un journal de la ville même où nous tenons ce Congrès, a dénoncé « le préjudice énorme causé à la généralité des consommateurs par la politique de protection outrancière pratiquée depuis quelques années à l'instigation de la viticulture méridionale », la Confédération générale des Vignerons a été fondée à lui répondre : Oui, la cherté de la vie est, en grande partie, le résultat d'un protectionnisme insensé, mais ce n'est pas le vin qui bénéficie de cette protection, il en est la victime. »

A ceux qui voudraient encore émettre des doutes sur la justesse de cette réponse, je signalerai un document auquel les agriculteurs ne sauraient donner trop de publicité. Vous savez que la Statistique générale de la France établit chaque mois un indice moyen qui nous permet de mesurer les aggravations de la crise de la vie chère comme on mesure au thermomètre la montée de la fièvre d'un malade. On donne assez souvent dans les journaux cet indice moyen des prix, mais il est très rare que l'on publie les indices se rapportant aux produits d'origine agricole et aux produits industriels que la Statistique générale nous fait connaître en même temps. Nous y voyons, en 1924, l'indice des denrées alimentaires végétales atteindre 399 en janvier, 416 en juillet, 457 en décembre. C'est beaucoup, dira-t-on. Oui, mais pour les mois correspondants, l'indice des textiles s'élevait à 693, à 677, à 722. En mars 1925, l'indice des denrées alimentaires végétales est 465 ; pour les textiles, il est 724. Retenez ces deux chiffres. Le coefficient agricole, d'après les prix du commerce en gros et non d'après les prix réellement payés aux producteurs, est environ 4 1/2 ; le coefficient industriel dépasse 7. Sans discuter la valeur exacte de ces indices moyens, nous y trouverons un argument de plus, après tant d'autres, pour montrer que les agriculteurs ne sont pas responsables de la cherté de la vie. Et nous aurons le droit de dire que si les industriels peuvent multiplier les prix de 1914 par 7 ou davantage, c'est que le régime douanier actuel leur assure un traitement de faveur aux dépens de tous les consommateurs et notamment des agriculteurs.

Je n'insisterai pas sur une autre conséquence de l'élévation excessive des droits par lesquels les producteurs industriels entravent ou arrêtent l'introduction en France des produits qui leur feraient concurrence. C'est que les pays étrangers usent de représailles. Ils ferment leurs portes aux vins, aux fleurs, aux primeurs que nous voudrions leur envoyer. C'est là un des inconvénients du régime protectionniste que les viticulteurs ont très souvent et très énergiquement dénoncé. Ils ont montré de même que pour ouvrir à nos industries dans les pays viticoles des débouchés plus ou moins problématiques, on consent, dans les traités de commerce, à laisser pénétrer chez nous des quantités de vins dont nous n'avons aucun besoin et qui viennent compromettre la prospérité d'une de nos productions aussi importante que la viticulture. Les négociateurs des traités ne devraient cependant pas oublier que la valeur de notre production viticole atteint annuelle-

ment de 5 à 6 milliards et que celle du blé est encore supérieure. Quant au nombre des travailleurs agricoles, il dépasse de beaucoup celui des travailleurs occupés dans les diverses industries.

Ceci, qui est vrai encore aujourd'hui, ne le sera plus demain, si le législateur persiste à favoriser l'industrie aux dépens de l'agriculture. Le régime douanier actuel a, en effet, pour résultat, en assurant des prix élevés aux industriels, de leur permettre d'accorder à leurs ouvriers des salaires et des conditions de travail dont les ouvriers agricoles ne peuvent bénficier. C'est là, comme vous le savez, la cause la plus agissante de la désertion des campagnes. Vos ouvriers vous quittent parce que les usines leur offrent de meilleurs salaires, un travail moins pénible et des loisirs plus grands. Si ce mouvement continue, nous serons devenus un pays manufacturier, mais nous nous heurterons à la concurrence de pays qui nous ont précédé dans cette voie et qui disposent de moyens d'action que nous ne trouvons pas chez nous au même degré. L'équilibre harmonieux entre l'agriculture et l'industrie, qui faisait notre force et notre sécurité, qui nous a notamment évité de connaître la crise de chômage dont souffre l'Angleterre, cet équilibre aura été rompu. Nous dépendrons de l'étranger pour notre alimentation, sans avoir la flotte qui nous apporterait notre subsistance et nous devrons la payer en or, tandis que nos industriels ne gagneront que des francs-papier.

Pour nous, qui comprenons le danger qu'il y aurait à renoncer à notre système traditionnel de production mi-agricole, mi-industriel, nous ne pouvons pas croire que nos législateurs voudraient, après réflexion, courir des risques si visibles. Nous nous bornerons donc à leur signaler l'écueil qu'ils doivent éviter. La prospérité de notre agriculture dépendra non seulement de la protection qu'ils accorderont aux produits de notre sol, mais aussi de celle qu'ils donneraient ou qu'ils maintiendraient aux produits industriels. Il faut qu'ils y songent au moment où ils établiront le prochain tarif de douanes. Qu'ils prennent garde, notamment, à l'application d'une théorie que l'on entend assez souvent préconiser. On dit : le tarif douanier doit protéger le travail national, dégrever les matières premières, taxer modérément les produits demi-finis et l'outillage économique, frapper les produits finis proportionnellement à la main-d'œuvre incorporée. Cela est fort bien en théorie. Mais dans la pratique, certains s'empressent de classer les produits agricoles dans les matières premières. Nous devons protester énergiquement contre leur prétention. Le blé et le vin qui nous demandent des mois de travail, le bœuf que nous envoyons au marché après plusieurs années d'élevage, ne doivent pas être assimilés à des matières premières, mais à des produits finis. Parmi les produits industriels, il en est peu dans lesquels soient incorporé autant de main-d'œuvre. Nous ne demandons pour les produits de l'agriculture que la protection strictement nécessaire pour permettre à nos agriculteurs de lutter avec les concurrents de l'étranger à armes égales. C'est aussi ce que nous demandons en ce qui concerne l'industrie.

Ces observations se résument dans le vœu suivant, que je propose au Congrès de vouloir bien approuver.

Vœu

Le Congrès de l'Agriculture Française,

Considérant qu'une protection douanière trop largement accordée à l'industrie a pour conséquence le relèvement des prix de revient agricoles et la

cherté croissante de la vie dont les agriculteurs ont à souffrir comme tous les autres consommateurs ;

Qu'elle provoque le départ des ouvriers agricoles, attirés vers les usines par des salaires élevés et des conditions de travail moins pénibles ;

Que dans la conclusion des traités de commerce, la défense des produits agricoles est trop souvent sacrifiée aux intérêts de l'industrie ;

Renouvelle les vœux émis au Congrès nationaux de l'Agriculture à Nancy, Paris et Toulouse.

Emet le vœu :

Que le Parlement maintienne ou rétablisse l'équilibre traditionnel de notre système de production nationale en accordant les mêmes avantages et la même protection à l'agriculture et à l'industrie.

AUGÉ-LARIBÉ,
Secrétaire Général de la C. N. A. A.

A PROPOS DE « SUPERBLÉS »

A la suite de deux communications de M. Blaringhem à l'Académie des Sciences (19 janvier et 2 février 1925), celui-ci a été interviewé par un journaliste qui a rapporté l'entretien dans un quotidien de Paris.

Les communications de M. Blaringhem ont pour objet la technique du croisement des céréales, ainsi que l'énumération de croisements réalisés par lui entre diverses espèces du genre *Triticum.*

Le journaliste retient l'intervention du « blé sauvage » dans les croisements et il retient aussi un hybride fixé qu'a obtenu M. Blaringhem entre *Triticum monococum* et *T. durum*, et qui « donne naissance à 40 épis au lieu de 4 », ce qui lui fait qualifier cet hybride de « superblé ». Il écrit : « C'est inouï ! Tout ce que nous savions sur la fécondité d'un grain de blé se trouve dépassé.... ».

Et ailleurs, en parlant du « blé sauvage » : « ..... il va peut-être doubler nos récoltes et, conséquemment, nous permettre de suffire à notre consommation intérieure ».

On le voit, la question devient là d'ordre social.

Dans une deuxième interview de M. Blaringhem, celui-ci déclare au journaliste auprès de qui j'avais protesté contre ses exagérations : « Votre article a parfaitement mis en lumière l'esprit de ma communication à l'Académie des Sciences. Je voue en remercie ».

Nous ferons d'abord remarquer que ce n'est pas la première fois que l'on obtient, en croisant des espèces éloignées, des blés qui produisent un grand nombre de talles par pied. Ajouterons-nous que, et précisément à cause de ce développement luxuriant — sans compter d'autres raisons — ces blés ne présentent aucune valeur pour la culture ?

Quant à espérer le doublement de rendement du Blé *grâce à l'intervention de « blés sauvages »*, l'utopie apparaîtra tout de suite à qui connaît un peu les questions d'ordre cultural. Qu'est-ce, en effet, que le doublement du rendement du blé ainsi envisagé ? C'est une production de 70 quintaux à l'hectare là où le blé de la « Paix », par exemple, produit 35 quintaux ; c'est une pro-



Grappe Millerandée

duction de 20 quintaux là où la « Touzelle » produit 10 quintaux. Arriverons-nous un jour à ces résultats merveilleux ?

Pour ne rien préjuger de l'avenir, disons simplement que rien, actuellement, ne permet de le penser ; bien mieux, rien ne permet d'affirmer que l'intervention d'un blé « sauvage » va faire *augmenter* les rendements du blé.

Est-ce à dire que les croisements entre espèces éloignées ne doivent pas être tentés ? Loin de moi cette pensée ; je pense au contraire *qu'il est possible* que certaines espèces de blés puissent transmettre, par hybridation, certaines de leurs qualités aux blés couramment cultivés (par exemple, l'Engrain *pourrait peut-être* transmettre une certaine résistance à *Puccinia glumarum*) ; c'est pourquoi il est bon de faire ces croisements.

Mais de là à espérer le doublement de nos récoltes en blé grâce à l'intervention d'espèces, quelles qu'elles soient, il y a loin.

Il ne suffit pas de lancer des affirmations pour créer des faits.

L'Agriculteur dit que tel blé est supérieur à tel autre quand il l'a constaté à la batteuse ; c'est là, en définitive, qu'il faut donner rendez-vous à toutes les créations nouvelles, y compris les « superblés ».

Ch. Crepin,
Directeur du Centre de Recherches agronomiques
de Clermont-Ferrand.

POUR DÉVELOPPER L'EXPORTATION DE NOS VINS

EN BELGIQUE

Monsieur le Directeur,

On me signale de Bruxelles un article paru dans votre numéro du mois de Mai intitulé « Pour développer l'exportation de nos vins en Belgique... et ailleurs », sous la signature de M. Albert Giran.

Je suis surpris que vous ayez inséré de pareilles inexactitudes. Laissez-moi vous exprimer toute la peine que j'ai éprouvée à leur lecture.

Heureusement que nos amis Belges ont trop d'esprit pour avoir pris cela au sérieux !

Il est cependant permis de craindre que les efforts que nous faisons (la route nous a été tracée par la C. G. V.), depuis quelques années, pour conquérir le marché Belge ne soient vains si les incidents provoqués par votre correspondant occasionnel devaient se renouveler.

Notre beau Languedoc-Méditerranéen, depuis les Pyrénées jusqu'à la Vallée du Rhône, produit des vins délicieux qui plaisent et sont demandés en Belgique. Mais il n'y a aucune place pour les vins « quelconques », selon le mot de votre correspondant, dans ce pays ami, car un hectolitre de vin doit acquitter avant son entrée en Belgique de lourds transports et un droit d'accise de 62 francs.

Les commerçants belges qui connaissent à fond leur métier ainsi que les goûts de leur clientèle se garderaient bien d'acheter les vins de la basse Camargue qu'avait la sotte prétention de leur imposer d'autorité M. Giran.

Quant à son idée de lancement d'un « bateau » contenant dans ses flancs 1.000 hectolitres de vin « quelconque » (quelle belle publicité pour nos pro-

ducteurs de beaux et bons vins) à introduire de force en Belgique par les routes d'émeraudes, elle est tellement ridicule que nos amis belges, qui connaissent notre littérature, ont déjà imprimé le nom de..... Tartarin.

Pour la cause de l'exportation de nos *bons* vins que nous défendons avec tant d'effort, nous pensons que vous voudrez bien nous aider à effacer la mauvaise impression produite et que vous aurez l'amabilité de publier notre protestation.

J'ajouterai que nos amis belges ne font pas seulement du sentiment avec nous et qu'ils ne se sont pas contentés de nous recevoir avec cordialité, ils nous ont confié des ordres avec le désir bien évident de nous accorder leur confiance.

Je vous remercie bien à l'avance et vous prie de croire, Monsieur le Directeur, à l'assurance de mes sentiments les meilleurs.

Le Président,
J. Nougaret.

* * *

Monsieur le Directeur,

J'ai votre note du 27 mai et la lettre que vous m'avez envoyée en communication et que je vous retourne incluse.

Publiez-la si vous croyez devoir le faire, et si la règle du jeu vous y oblige, — mais en la faisant suivre de ma réplique je vous prie.

Nos lecteurs apprécieront et sauront bien voir où est la vérité et de quel côté se trouvent leurs défenseurs les plus sincères et les plus désintéressés.

Il était bien évident que mon projet de « barque-réclame » n'irait pas sans soulever de véhémentes protestations de la part de tous ceux qu'il risque de léser.

Ils accusent le coup. C'est la preuve que j'ai frappé juste et qu'ils se sentent touchés au défaut de la cuirasse.

N'aboutirait-il pas, en effet à mettre en lumière, comme l'a fait hier, par d'autres moyens, M. le Ministre de l'Agriculture, l'écart excessif qui sépare le prix d'achat et le prix de revient normal du prix de vente établi et accepté, c'est-à-dire tout ce que coûte l'intervention de certains revendeurs, tout ce qu'ils gagnent au détriment de deux groupes, à mon sens infiniment plus intéressants qu'eux, les producteurs d'une part et les consommateurs de l'autre.

Une méthode qui nous a conduits à n'exporter en Belgique qu'un litre de vin ordinaire par personne et par an avec le seul mérite de ménager quelques susceptibilités et quelques situations établies me paraît bien condamnée par ses dérisoires résultats, et je persiste à croire qu'il y a mieux à faire et qu'il y aurait tout au moins lieu d'essayer d'un autre système.

On m'accuse d'inexactitudes, qu'on se garde bien de spécifier.

J'en relève bien quelques-unes, par contre, dans la lettre que vous me communiquez ; et son auteur aurait bien pu facilement les éviter s'il avait bien voulu lire mon rapport sans passion.

Quand je parle de vins « quelconques », il ne s'agit certes pas de ceux que je conseille d'y importer, il vous suffira de me lire pour en être convaincu ; et je n'ai jamais eu, comme il le dit, la « *sotte prétention* » *d'*« *imposer* » « *d'autorité* » — comment diable l'aurais-je pu ? — les vins de la basse Camargue à la clientèle belge.

J'avais apporté, tout au contraire, mon bordereau d'échantillons estampillé par la douane en ferait foi, en blancs, les Clairettes à 13° de la Coopérative de Bellegarde ; en rouges des vins de Vauvert, Carignans et Grenaches, à 13°, de la cave de M. B... ; des vins de 12° a splendide couleur de la cave de Bellevue, à Mme M..., et divers autres excellents Costières à 10 ou 11° de Générac ou d'ailleurs.

Je ne pense pas qu'aucun de ces types puisse nuire à la bonne réputation de nos vins. Je crois, au contraire, qu'il conviendrait de les faire connaître sous leur vrai nom et sans fausse étiquette.

Je crois aussi qu'au lieu de nous attaquer et de nous critiquer vainement les uns les autres nous ferions bien mieux, commerçants et producteurs, de nous entendre pour obtenir pour ces vins des tarifs de pénétration et des droits de douane réduits et proportionnels à leur modeste valeur marchande.

Quand des vins, quels qu'ils soient, passent la frontière en fûts, ils sont frappés d'un droit d'accise uniforme — de 62 francs l'hecto en Belgique —

Ce droit représente plus de 100 o/o de la valeur pour nos vins et peut-être pas même 10 o/o de leur valeur pour des vins de grand cru, de Bourgogne et de Bordeaux.

C'est une absurde anomalie contre laquelle nous devrions lutter tous ensemble et de toutes nos forces et par tous les moyens qui sont en notre pouvoir — et cela pour le plus grand bien de tous les intéressés en France comme dans les pays importateurs.

On verrait peut-être ainsi nos vins devenir à l'étranger objets de consommation courante alors qu'on ne les a traités jusqu'à maintenant que comme articles de luxe — taillables à merci. —

C'est sur ce terrain d'entente que devraient chercher à se retrouver commerçants et producteurs fraternellement unis.

Veuillez bien agréer, Mon cher Directeur, l'assurance de mes meilleurs sentiments.

Albert Giran.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Stagiaires. — Des Elèves de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Grignon et des Ingénieurs agricoles demandent à faire des stages. Demander renseignements au président du Cercle des Elèves, Ecole de Grignon (Seine-et-Oise).

Institut agricole de l'Université de Toulouse. — L'Institut agricole de l'Université de Toulouse donne à ses élèves un enseignement agronomique à la fois scientifique et pratique. Les démonstrations techniques et les applications agricoles ont eu lieu dans ses deux domaines de Monlon et de Thibaut en partie irrigables présentant ensemble une superficie de cent hectares et situés dans la banlieue de Toulouse sur le parcours d'un tramway électrique. Une Ecole de laiterie, beurrerie, fromagerie est en fonctionnement au domaine de Monlon. Les élèves peuvent en outre utiliser pour compléter leur instruction technique les stations agronomique, de mécanique agricole, de pathologie végétale, de contrôle des semences, de Pisciculture.

Le diplôme d'ingénieur représente la sanction des études dont la durée est de trois ans.

La première session de l'examen d'entrée dont le programme est envoyé sur demande s'ouvrira le vendredi 24 juillet à 8 heures à la Faculté des Sciences, allée Saint-Michel. On peut s'inscrire dès à présent au secrétariat de la Faculté des sciences. Les candidats doivent produire : 1° une demande d'inscription accompagnée de l'autorisation des parents sur papier libre; 2° un bulletin ou extrait de naissance sur papier libre également. Les candidats pourvus du baccalauréat ou de titres justifiant de connaissances suffisantes sont dispensés de l'examen d'entrée. Les cours et applications reprennent le mercredi 4 novembre.

La 2e session d'examen s'ouvrira le mardi 27 octobre à 8 heures.

Le diplôme d'ingénieur délivré par l'Institut confère la dispense du baccalauréat pour la préparation de la licence ès-sciences.

L'Institut étant classé comme grande école, les élèves y reçoivent la préparation militaire supérieure.

Pour tous autres renseignements, s'adresser au Directeur de l'Institut agricole, Faculté des Sciences, allée Saint-Michel.

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANÉE

Station thermale de Saint-Nectaire. Service automobile P.-L.-M. au départ d'Issoire et de Clermont-Ferrand

Les services automobiles de la Compagnie P.-L.-M. organisés pour la desserte de la station thermale de Saint-Nectaire fonctionneront, cette année, du 15 mai au 30 septembre, au départ de Clermont-Ferrand, et du 1er juin au 25 septembre, au départ d'Issoire.

Ils comporteront un voyage aller et retour, chaque jour, entre :

Clermont-Ferrand et Saint-Nectaire, d'une part; correspondance à Clermont avec les trains de et pour Paris ; à partir du 5 juin, voitures directes ; lits-salon, couchettes, 1re, 2e et 3e classes, entre Paris et Clermont.

Issoire, Saint-Nectaire, Murols et Besse, d'autre part. Correspondance à Issoire avec les trains de et pour Paris, Nîmes, Marseille, Montpellier, Cette; à partir du 5 juin, voitures directes; lits-salon, 1re, 2e et 3e classes entre Paris et Issoire. Du 1er juillet au 31 août, le service automobile desservira également le Lac Chambon, par Murols à l'aller et au retour.

Des billets directs (chemin de fer et autocars) permettant l'enregistrement direct des bagages seront délivrés par les gares de Paris, Lyon-Perrache, Marseille-St-Charles, Nîmes, St-Etienne et Vichy pour St-Nectaire, Murols et Besse.

CHEMINS DE FER DU MIDI

Nouvelles facilités pour les voyages aux Pyrénées

En vue de faciliter les voyages d'excursions dans les Pyrénées au moyen des services d'auto-cars de la route des Pyrénées organisés par la Compagnie des Chemins de fer du Midi, il sera délivré, pendant la période de fonctionnement de ces services, au départ de toutes les gares du réseau du Midi, des billets de 1re et de 2e classes à prix réduits pour rejoindre les principaux points du trajet de la route des Pyrénées et rentrer au point de départ. La délivrance de ces billets est subordonnée à la présentation par le voyageur d'un coupon de parcours en auto-car.

Réduction : *a*) pour un parcours total aller et retour de 300 kilomètres au minimum sur le chemin de fer ou payant pour cette distance : 25 o/o en 1re classe, 20 o/o en 2e classe.

b) pour un parcours total aller et retour de 800 kilomètres au minimum sur le chemin de fer ou payant pour cette distance : 30 o/o en 1re classe, 25 o/o en 2e classe.

Validité : 30 jours, avec faculté de prolongation de deux fois 30 jours moyennant supplément.

Pour plus amples renseignement, s'adresser aux gares et stations du réseau du Midi.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts** — Du *Moniteur Vinicole.* Pendant le mois de mai, il est entré, dans les Entrepôts parisiens, 257.727 hectolitres de vin et il en est sorti 303.679, alors que le mois précédent les réceptions avaient été de 279 512 hectolitres et les expéditions de 302.689. Ces totaux sont à peu près les mêmes que ceux de mai 1924 qui étaient respectivement de 254.491 et 306.690.

On voit, par ce qui précède, que le chiffre des affaires traitées reste sans grande variation sur place et, d'un autre côté, que, depuis deux mois, les sorties de vin ayant été plus importantes que les entrées, le stock se trouve un peu réduit, ce qui provoque des demandes du commerce et maintient les prix avec grande fermeté.

De gros à gros, on a payé les vins rouges 7° du Midi aux environs de 68 fr., les 9° de 71 à 73 fr., les 10° de 80 à 84 fr. Des Algérie ont été traités, en rouges 10°5 à 11° de 85 à 90 fr., ceux de 11° à 12° de 92 à 100 fr., suivant qualités et provenances ; comme il arrive souvent quelques affaires ont pu être traitées à des prix un peu plus bas, mais ces affaires spéciales ne font pas cours. Les vins blancs d'Algérie sont très demandés ; des 10°5 à 11° ont été offerts de 90 à 95 et 105 fr. selon qualité. Des vins du Centre 8° ont été payés de 75 à 78 fr., des rosés d'Anjou 8°5 de 74 à 76 fr. Le tout pour l'hecto nu et sur gares de Paris Voici la note du *Marché aux Vins* :

Les affaires ont été assez nombreuses, les prix étant en hausse à la propriété, le commerce s'est intéressé davantage aux marchandises sur place. Les cours reflètent une augmentation de quelques francs ; les petits vins de belle qualité sont en faveur.

Quelques maisons de gros dont le stock a un peu diminué ont du augmenter légèrement leurs prix de vente, à cause des taux payés pour se réassortir, mais jusqu'ici les détaillants n'ont rien changé aux prix affichés à leurs devantures.

GARD. — **Nîmes.** — *Cours de la Commission officielle*

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 22 juin	Cours du 29 juin
7 à 8°...	62	»	»
8 à 9°...	à	45	45
9 à 10°...	85	à	à
10 à 11°...	»	56	56
11 à »...	»	»	»
Costières...	94 à 104	6 fr. le degré	5,50 à 5 fr. 75 le d.
Rosé, paillet, gris...	»	»	»
Blanc Bourret...	»	»	»
Blanc Picpoul...	»	»	»

La cave coopérative de Pompignan (Gard), a vendu le 23 courant, 630 hectolitres de vin rouge, 9°5, au prix de 52 fr. l'hectolitre, nu, pris sur place.

La cave coopérative de Jonquières-Saint-Vincent (Gard), a vendu le 26 courant, 1.100 hectos de vin rouge titrant 11 degrés, au prix de 62 fr. l'hectolitre nu, pris en cave.

HÉRAULT. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 23 juin	Cours du 30 juin
7 à 8°	60	8°.— 45 à 48	8°.— 45 à 48
8 à 9°	à	9°.— 48 à 52	9°.— 48 à 51
9 à 10°	85	10°.— 50 à 54	10°.— 50 à 54
10° et au-dessus		11°.— 55 à 58	11°.— 55 à 58
Rosé	8 à 8 fr. 25 le d.	12°.— »	12°.— »
Blanc		»	»

Rosé: 5,50 à 6 fr. ; blanc: 6,50 à 7 francs.

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 17 juin 1925 :

Vins : Rouge courant, 8 à 12 degrés, 45 à 60 fr. l'hecto ; rosé, le degré, 5.75 à 6 fr. ; blanc, 6.50 à 7 fr. le degré. Nu, pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Algérie-Tunisie rouge, 11 à 12°. 1er et 2e choix 6.75 à 7 fr.; rosé, 5.75 à 6 fr.

Espagne rouge et rosé, pas d'affaires; blanc. «« à «« fr. l'hecto, Droits de douane et autres frais en sus. Suivant degré, qualité et quantité, nu quai Cette, plein fait, fûts acheteurs, comptant net.

Mistelle blanhe 8/9° liqueur 15 degrés alcool pas d'affaires.

— Béziers

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 19 juin	Cours du 26 juin
7 à 8°	»	8°.— » à »	»
8 à 9°	70	9°.— 50 à 52	9°.— 50
9 à 10°	à	10°.— 52 à 55	à à
10 à 12°	92	11°.— 56 à 60	11°. — 59
Vins rosés	8 à 8 fr. 25 le d.	5,75 à 6 fr. le d.	5,75 à 6 fr. le d.
Vins blancs	8,75 à 9 fr. le d.	6,50 à 7 fr. le d.	6,50 à 7 fr. le d.

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 27 juin :

Vins rouges, de 8 degrés, 48 à 50 ; 9 degrés, de 50 à 52 francs ; 10 degrés, de 53 à 55 francs ; de 11 degrés, de 55 à 59 francs.

Vins blancs et rosés, 5 fr. 75 le degré.

Bourrets et picpoul, 6 fr. 50 le degré.

Clairettes, 7 fr. 50 le degré, l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, éloignement de la cave et logé.

Olonzac. Cours des vins du Minervois. — Marché d'Olonzac du 28 juin. — Vins rouges, de 10 à 11 degrés, de 55 à 60 fr.; de 11 à 12 degrés, de 60 à 64 fr.; de 12 à 13 degrés, de 64 à 68 fr.

AUDE. Narbonne.

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 18 juin	Cours du 25 juin
7 à 8	»	»	»
8 à 9°	72 à 78	8 à 9°.— 47 à 50	8 à 9°.— 47 à 50
9 à 10°	78 à 85	9 à 10°.— 50 à 54	9 à 10°.— 50 à 54
10 à 11°	85 à 92	10 à 11°.— 54 à 58	10 à 11°.— 54 à 58
11° et au-dessus	92 à 102	11 à 12°.— 58 à 63	11 à 12°.— 58 à 63

Carcassonne. — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 20 au 27 juin 1925 :

Vins rouges de 8 à 12 degrés, de 48 à 62 fr. l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan**. — On cote :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 20 juin	Cours du 27 juin
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	71 à 76	45 à 49	46 à 49
9 à 10°	76 à 81	49 à 51	49 à 51
10 à 11°	81 à 92	51 à 56	51 à 56
11 à 12°	92 à 103	56 à 60	56 à 60
12 à 13°	»	60 à 65	60 à 65

DORDOGNE. — **Bergerac.** — Cours des vins. – Deuxième quinzaine de juin 1925 : Région de Vélines, vendu 8 tonneaux de vin rouge à 55 fr. le degré tonneau à 10 degrés ; 12 tonneaux vin rouge à 55 fr. le degré, tonneau à 9 degrés 50 ; 8 tonneaux vin rouge à 60 fr. le degré, tonneau à 10 degrés 50. On signale des atteintes de maladie sur les feuilles.

ANJOU — Il reste peu de vin à vendre, surtout dans les choix. On traite les vins courants de 9 à 10 degrés, de 170 à 200 fr. la barrique de 225 litres. Il faut payer au-dessus de 400 fr. les vins de bouteille de 11 à 13 degrés.

BOUCHES-DU-RHÔNE. – **Marseille.** — Cote officielle des vins. Marché du 24 juin. — Région : rouge, de 8 à 9 degrés, de 48 à 50 fr. l'hecto ; de 9 à 10 degrés, de 50 à 54 fr. ; de 10 à 11 degrés, de 54 à 58 fr. ; rosé de 5 fr. 75 à 6 fr. le degré ; blanc de 6 fr. 25 a 6 fr. 75 le degré. suivant qualité, couleur et éloignement de la cave, pour marchandise prise en cave, tous frais en sus.

Vins d'Algérie : rouge, de 10 à 12 degrés, 1er choix, de 70 à 81 fr. l'hecto, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Vins d'Espagne : sans transaction.

GERS. **Condom.** — vin blanc, 12 à 13 fr. le degré-barrique ; rouge, sans affaires.

ALGERIE. – **Alger.** — Du 20 juin 1925 :

Vin rouge :

Extra, 13 à 14°, 5,25 à 6 fr. le degré.

Toutes les qualités réunies, le degré, 4 fr. 50 à 5 fr. 25

Distillerie (à la propriété), 4 à fr. 4 25 le degré.

Vins blancs :

De raisins rouges, 4 fr. 50 à 5 fr. 25 le degré.

De raisins blancs, 5 à 5 fr. 50 le degré.

Achats sur souche (propriété), le degré, 4.25 à 4.50.

GIRONDE. – **Bordeaux.** — Cours des vins, rédigé par la Chambre syndicale des courtiers assermentés.

Vins rouges, le tonneau (900 litres)

1ers crus : Médoc	9600 à 12000		9500 à 12000	
2es crus : —	5000	5500	5200	5600
3es crus : Médoc	4500	5000	4800	5200
4 crus : —	4000	4500	4200	4800
5es crus : —	3500	4000	3800	4200

Bourgeois, supér.	3000	3500	3000	3500
— ordinaires	2500	3000	2300	2800
Bourgeois, Bas-Médoc	—	—	2200	2600
Paysans, —	—	—	—	—
1ers crus : Graves	4500	5000	4300	4800
2es crus :	4000	4500	3200	3800
Graves supérieurs	3000	3500	2200	2800
Petites Graves	2500	2800	2200	2600
1ers crus : Saint-Emilion, Pomérol	4000	4500	4500	8000
2e crus :	3000	3500	3500	5000

Vins blancs, le tonneau :

	1922		1923	
1er grand cru, ch. Yquem	26000 à	—	28000 à	—
1ers crus	12000	—	11000	12000
2es crus	8000	10000	8000	10000
Bourgeois, Sauternes et similaires	7000	8000	6000	8000
1er et 2e crus Ste-Croix-du-Mont	6000	7000	5500	6500
Loupiac et similaires	5000	5500	4500	5500
1res Graves supérieures	4500	5000	4500	5000
Petites Graves	2000	2200	1900	2200
Entre-deux-Mers, Libournais, Blayais, Bourgeais, Cubzadais	1500	1600	1500	1600

ALSACE. — **Strasbourg.**

	Haut-Rhin	Bas-Rhin
Vins blancs courants :		
Nouveaux	150 à 190	90 à 170
Vieux	200 à 250	180 à 200
Vins blancs supérieurs :		
Nouveaux	270 à 340	200 à 280
Vieux	350 à 400	200 à 300
Vins blancs fins :		
Nouveaux	450 à 580	400 à 550
Vins rouges :		
Nouveaux	120 à 140	

Alcools

Montpellier. — Esprit trois-six, vin à 86 degrés, 450 à »»» fr. ; marc 86° manque ; rectifié, de 95 à 97°, 625 à 640 fr. ; eaux-de-vie de Montpellier à 52°, pas d'affaires ; eaux-de-vie de marc à 52 degrés, 270 à »»» fr. l'hecto, pris à la distillerie, tous frais en sus.

Béziers. — Trois-six de vin bon goût, 86°, de 450 à »»» fr. ; eau-de-vie de vin, de Béziers, 52°, 360 fr. ; trois-six de marc, 86 degrés, de 440 à 445 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 260 à 270 fr. l'hecto.

Narbonne. — 3/6 de vin 86 degrés, 5 fr. 20 le degré ; 3/6 de marc, 86°, 5,10 le degré ; eau-de-vie de marc 52°, 5 fr. 05 le degré ; eau-de-vie de vin de Narbonne, 52°, 6,75 le degré.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 470 à »»» fr. ; 3/6 de marc manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 270 fr.

Perpignan. — Trois-six de vin 86°, 450 fr. l'hecto.

Alger. — Trois-six de marc, 450 fr.

TARTRES

Montpellier. — Crème de tartre, 475 fr. les 100 kilos, pris à l'usine.

Tartre brut, le kilog, 1,80 à 2 fr., 10 pris à la propriété.

Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, le degré, 1 fr. 35, pris à la propriété.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 30 juin 1925.

	juin	juillet	4 derniers
	—	—	—
Blé..........	129 et 128 P.	130,50 P.	122,75 et 122,50 P.
Seigle.......	112 N.	105 N.	100 N.
Avoine noire.	111 à 112	106,25 P.	93,50 et 94 P.
Avoine.......	105,75 N.	100 N.	90 A.

New-York. — On cote en clôture :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	—
Blés dur n° 2............	1.66 1/4	101.01	134.69	— 2.73
Maïs disp................	1.12 1/2	78.74	98.43	— 2.30

Blé roux d'hiver n° 2 nouveau disponible 189 1/4 c. (153 fr. 54 les 100 kilos) ; bigarré durum n° 2, disponible 151 1/4 cents (122 fr. 54).

Alger.— Blé tendre colon, nouveau, 133 à 139 fr. les 100 kilos ; Orge colon nouvelle 86 à 88 fr. Avoine Algérie, nouvelle, 90 à 91 fr. les 100 kilos. Fèves, féverolles, nouvelles, 93 à 94 fr. les 100 kilos. Foin, 28 à 30 fr. les 100 kilos.

Marché ferme.

LAINES

Carpentras (Vaucluse). — Laine en suint 800 à 900 fr. les 100 kilos.

Châteauroux (Indre). — Laines en suint 9,75 à 10,75 le kilo.

DIVERS

Produits chimiques : Nitrate de soude, 15/16, 122 à 125 fr. ; sulfate ammoniaque, 20/21, 119 à 125 fr. ; sulfate potasse 48/52, 90 à 95 fr. ; chlorure potassium 48/52, 60 à 67 fr. ; sylvinite riche 20/22, 23 à 25 fr. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 216 à 221 fr. ; superphosphate minéral, 14 : 20,50 ; sulfate de cuivre neige, 218 à 223 fr., le tout aux 100 kilos. Logé gare de Cette.

Marseille. — Soufre sublimé en fleurs, chimiquement pur, 79 fr. ; Raffiné (trituré Candi), 72 fr. ; Trituré garanti 97 °/₀ de soufre pur, 64 fr. ; Canons, 69 fr. ; Coulés en Candi, 68 fr.

Sulfate de cuivre, 98 °/₀ en sacs : consommation, 220 fr. ; entrepôt, 215 fr.

TOURTEAUX

Marseille. — On cote les 100 kilos, pris en fabrique nu : Coprahs 1/2 cochin incoté ; dito 1/2 blancs 76 ; dito ordinaires 74 ; arachides Rufisque extra blanc 87 ; dito blanc 83 ; dito ordinaires 80 ; dito Coromandel 76 ; sésames de l'Inde noirs incoté ; dito blancs incoté ; ricins 38 ; lins 103 ; colza incoté ; palmiste 70.

Le Gérant : G. Fournera.

Montpellier. — Imprimerie Rouméguous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du Dimanche 21 au Samedi 27 juin 1925

	Température 1925 maxima	Température 1925 minima	Température 1924 maxima	Température 1924 minima	Pluie 1925 mill.	Pluie 1924 mill.
Nantes						
Dimanche	24	10	22	»	»	»
Lundi	22	11	21	18	»	»
Mardi	23	»	22	9	»	»
Mercredi	21	10	24	12	0.2	»
Jeudi	22	12	23	12	»	»
Vendredi	22	7	30	13	»	»
Samedi	28	10	25	13	0.1	»
Total	162	60	167	69	0.3	»
Rochefort						
Dimanche	»	»	21	12	»	0.1
Lundi	»	»	23	»	»	»
Mardi	»	»	23	11	»	»
Mercredi	»	»	24	»	»	»
Jeudi	»	»	26	14	»	»
Vendredi	»	»	30	»	»	»
Samedi	»	»	»	14	»	»
Total	»	»	147	51	»	0.1
Clermont-Ferrand						
Dimanche	21	5	20	11	»	»
Lundi	25	13	20	13	4	5
Mardi	21	12	21	11	»	»
Mercredi	22	10	22	9	3	»
Jeudi	»	9	24	11	»	»
Vendredi	15	4	»	11	2.5	2
Samedi	15	»	31	16	»	»
Total	119	53	138	82	9.	7
Bordeaux						
Dimanche	26	9	22	12	«	0.1
Lundi	26	13	22	12	»	«
Mardi	22	13	23	10	»	»
Mercredi	25	11	27	11	»	»
Jeudi	22	11	28	14	»	»
Vendredi	21	9	31	12	»	»
Samedi	25	11	34	16	»	»
Total	167	77	187	87	»	0 1
Toulouse						
Dimanche	28	12	23	12	»	»
Lundi	27	14	»	13	»	15
Mardi	25	14	20	13	»	»
Mercredi	25	13	25	13	»	»
Jeudi	25	11	28	13	3	»
Vendredi	20	11	31	15	»	»
Samedi	21	10	33	18	»	»
Total	171	85	1 60	97	3	15.
Perpignan						
Dimanche	31	18	25	17	»	»
Lundi	30	17	23	15	»	0.4
Mardi	28	15	20	18	»	»
Mercredi	25	13	28	19	»	»
Jeudi	25	14	31	20	1	»
Vendredi	23	15	29	16	»	»
Samedi	27	15	25	18	»	»
Total	189	107	181	123	1	0.4

	Température 1925 maxima	Température 1925 minima	Température 1924 maxima	Température 1924 minima	Pluie 1925 mill.	Pluie 1924 mill.
Châlons-sur-Marne						
Dimanche	»	»	29.5	11.6	»	»
Lundi	»	»	26.2	8.8	»	»
Mardi	»	»	28.4	12.5	»	»
Mercredi	»	»	29.4	12.6	»	»
Jeudi	»	»	30.8	11.4	»	»
Vendredi	»	»	23.5	14.8	»	3.8
Samedi	»	»	24.2	8 6	»	»
Total	»	»	192.0	80.3	»	3.8
Besançon						
Dimanche	»	»	»	9	»	»
Lundi	»	»	18	10	»	1
Mardi	»	12	18	11	»	»
Mercredi	»	8	23	10	»	»
Jeudi	»	10	24	11	»	»
Vendredi	»	10	»	14	4	»
Samedi	»	9	28	12	5	»
Total	»	49	111	86	9	1
Lyon						
Dimanche	24	8	22	»	»	»
Lundi	26	15	21	11	»	12
Mardi	23	8	21	12	»	»
Mercredi	23	»	25	13	»	»
Jeudi	21	9	27	12	»	»
Vendredi	18	11	28	12	3.4	»
Samedi	17	11	31	19	1	»
Total	152	62	175	91	4.4	12
Marseille						
Dimanche	28	15	24	16	»	»
Lundi	29	19	25	16	»	»
Mardi	27	15	21	16	»	»
Mercredi	27	15	27	15	»	»
Jeudi	25	14	31	15	»	»
Vendredi	22	15	29	15	»	»
Samedi	23	15	29	14	»	»
Total	181	108	186	107	»	»
Montpellier						
Dimanche	30.2	12.7	26 6	15.9	»	1.3
Lundi	25.8	16.9	-24.3	15.3	»	»
Mardi	25.6	12.1	31.1	18 8	»	»
Mercredi	25.3	14.0	31.9	17.1	»	»
Jeudi	22.6	12.9	28.7	18.2	»	»
Vendredi	25.0	15.2	28.0	13.1	»	»
Samedi	20.9	10.9	31.0	17.2	0.3	»
Total	175.4	94.7	201.6	115.6	0.3	1.3
Alger						
Dimanche	»	18	26	»	»	»
Lundi	»	21	23	17	»	»
Mardi	30	18	31	19	»	»
Mercredi	28	19	24	17	»	»
Jeudi	»	»	26	20	»	»
Vendredi	27	»	25	20	»	»
Samedi	26	18	24	20	»	»
Total	111	94	179	113	»	»

Observations. — Été